

Usos i costums de bon pagès al galliner i a la cuina

XAVIER FÀBREGAS I COMADRAN

Veterinari

Quaderns de la Selva, 22 (2010), 209-225



Introducció

A pagès i a les cases de poble, la cria, l'engreix i el sacrifici d'aviram i de conills per a consum propi i per a venda d'excedents —principalment ous, pollastres i conills— als mercats setmanals de la comarca ha estat una activitat econòmica tradicional a Catalunya. A la Unió Europea aquest autoproveïment és definit actualment per la legislació alimentària del Nou Paquet d'Higiene (DOCE, 2002 i 2004), com a consum familiar domèstic privat i com a subministrament directe al consumidor o a establiments locals de venda al detall, activitats que no es troben sota control oficial de l'administració de salut pública. Des d'un punt de vista legal veterinari, Fàbregas¹ (1998, 2001 i 2004) ha analitzat les bases normatives de la producció extensiva de pollastres, la problemàtica del sacrifici en la producció familiar de pollastres de pagès i el sacrifici i la comercialització de pollastres diferenciats. Darrerament ha estat publicat un text legal d'aplicació a les explotacions d'engreix, el Reial decret 692/2010, que estableix les normes mínimes de protecció dels pollastres destinats a la producció de carn (BOE, 2010).

L'objectiu principal d'aquest treball és la recerca de bibliografia comarcal actual sobre el galliner, els seus productes i la seva cuina, a fi de poder descriure el seu maneig tradicional i la gastronomia del pollastre. Es presenten també, com a mostra comarcal per poder comparar i detectar els possibles canvis diacrònics, tres exemples de casa rural amb galliner i cuina tradicional i també de reconversió d'aquesta feina en una activitat ramadera amb futur econòmic.

Material i mètodes

Segons Serra (1997), dins de la Vegueria II de l'any 1936, la comarca de la Selva es divideix en cinc subcomarques: Pla de la Selva, Baixa Selva, Montseny oriental, Guillerics de la Selva i Brugent-Ter-Alt Onyar. La delimitació comarcal del treball s'ha establert d'acord amb aquest autor. Les tres cases estudiades pertanyen als municipis de Vidreres, Sils i Riudarenes, del Pla de la Selva. La consulta del lèxic habitual, tècnic i/o de pagès s'ha realitzat als diccionaris de l'EC (1994), TERMCAT (2002) i Pont (2005).

El treball consisteix en una recerca de la bibliografia comarcal actual de difusió comercial sobre vida rural i cuina, que expliqui el maneig tradicional del galliner i la cuina dels seus productes. S'ha estudiat com a espècie més representativa la gallina (*Gallus domesticus*). Posteriorment s'han realitzat quatre entrevistes personals. En aquestes visites concertades s'ha passat un qüestionari sobre tots aquests aspectes a persones que encara tenen galliner o que n'han tingut. A partir d'aquestes dues fonts, la bibliogràfica i l'oral, es podran conèixer els canvis que s'han produït en aquestes activitats, des dels anys 40 del segle xx fins al 2010.

1 Francesc Fàbregas i Comadran. Hostal de l'Arrupit, Riudarenes. xfabregues@hotmail.com



Diversos autors de la Selva i del Montnegre han escrit sobre la cria de l'aviram, tant des d'una perspectiva de vida rural com des de un enfocament antropològic: Taller d'Història de Maçanet de la Selva (1988), Llobet (1990), Salicrú (1993), Fugarolas (2000), Ventura (2006), Fugarolas i Vilà (2007), Ginesta (2007), Roigé i Estrada (2008), Rovira (2008) i Rangil (2009).

A l'inici de la dècada dels anys noranta, Anoro *et al.* (1994), mitjançant un treball amb metodologia d'història oral, van començar una tasca remarcable de recollida i transcripció del patrimoni de cuina catalana popular de les mestresses casa de Sils, que és representatiu de la comarca de la Selva. Les publicacions d'Anoro i del col·lectiu *La Cuina a Sils* han estat la base bibliogràfica comarcal utilitzada pel que fa a cuina. Autors clàssics i actuals de referència han estat Pla (1972), Fàbrega (1999, 2000), Vila (2000), Vázquez Montalbán (2004) i l'ICC (2006).

Resultats

Maneig tradicional

Les diverses fonts bibliogràfiques consultades coincideixen en els aspectes antropològics i en les bases tècniques de l'activitat estudiada. Fugarolas (2000) és l'autor d'origen pagès que forneix la informació més completa sobre el maneig tradicional. Roigé i Estrada (2008) i Rangil (2009) també i, a més a més, tracten amb profunditat el feram que atacava el galliner (guineu, mostela, gat marc, visó, miloca, gaig). Al Montseny i al Montnegre la situació aïllada dels masos enmig d'una gran boscúria provoca aquesta casuística diferent de la dels galliners del Pla de la Selva.

Tradicionalment, l'alimentació de la família es basava en els productes del mateix mas i es considera que l'aviram, els ous i els conills han estat els pilars de l'economia pagesa. Les dones els intercanviaven o venien als mercats setmanals més propers (Arbúcies, Hostalric, Tordera, Sant Celoni), que era on es comprava i es venia, i a les fires anuals de Sant Narcís a Girona i de Santa Magdalena i de Sant Domingo a Maçanet. Amb els diners obtinguts, podien comprar tot el que calia per a la casa fins al següent dia de mercat. Hi havia una clara diferenciació de gènere en el treball, atès que la cura de l'aviram, conills i porcs (coure la perolada, donar menjar, engegar les gallines, arreplegar els ous, etc.) era considerada una tasca femenina, de la mestressa, principalment, o de la jove, les mosses o dels infants.

Pel que fa als allotjaments, els galliners eren similars als d'ara. De vegades, però, les gallines dormien directament al porxo. Cada casa tenia 12, 20 o 50 gallines i les més fortes unes 100 o 200, per a la producció d'ous principalment. Al galliner hi vivien gallines, pollastres, oques, ànecs i galls d'indis. L'alimentació afegida de grana era molt més escassa que no pas ara i els animals corrien tot el dia pels volts de la casa buscant menjar. La reproducció era amb cova natural amb lloques,



per tal d'assegurar el naixement i la cria. Les dones s'intercanviaven lloques i ous bons per pondre, per millorar la llavor pròpia. Algunes cases disposaven a les golfes de l'anomenat "*quarto de les lloques*" perquè hi covessin. Salicrú (1993) és l'únic autor que fa referència a la importància de la lluna en la reproducció de les aus: s'havien de posar les lloques a covar per tal que naixessin els pollets en quart creixent.

Els canvis diacrònics detectats a partir dels tres exemples presentats pel que fa a les pràctiques tradicionals de maneig descrites en la bibliografia comarcal actual són: l'aplicació de l'energia elèctrica per regular el fotoperíode al galliner, l'aprofitament de locals temperats per calderes de calefacció per a la cria dels pollets, l'ús de pinsos comercials afegits a la alimentació tradicional i la possibilitat del recurs als medicaments veterinaris.

Gastronomia

El pollastre ha esdevingut una carn barata i popular a partir de la creació de les modernes explotacions avícoles de producció intensiva els anys 60. Borrell (2000) recorda en el seu llibre sobre Riudarenes que el segle XVIII l'aviram estava reservat a les classes nobiliàries i benestants i els ous tenien molta importància en la cuina quaresmal. Els autors de llibres de vida rural emfasitzen que únicament es mataven pollastres, ànecs, oques, conills i també algun xai, per rostir o per fer a la cassola, amb motiu dels menjars del segar i del batre, de la festa major i de Nadal.

Semblantment a la matança del porc, l'avantatge principal de tenir corral a pagès és de poder consumir productes d'excel·lent qualitat (Fàbregas i Llonch, 2010), una pràctica restringida a l'àmbit familiar i de les amistats, ja que els productes no són adquiribles als circuits comercials establerts. Fàbrega (2000) assenyala, però, que l'engreix tradicional d'aviram és molt lent i és per aquesta raó que ha estat considerat històricament un menjar de rics i és ofert en els menjars rituals (Nadal, festes majors i de la collita). Fàbrega (1999) —un llibre específic sobre la regió de Girona— també designa el rostit a la cassola com a típic plat gironí festiu.

Pla (2004, *El que hem menjat*) reflexiona sobre els pollastres de masia o de pagès i els pollastres de granja i, pel fet de la cria tradicional en llibertat, valora més els primers, especialment el rar i flac típic gratapaller, mentre que desqualifica els segons. Sentencia finalment que és més respectable un de pagès flac i bo, que un de gras i dolent (de granja). Rumia sobre la perfecta aplicació de la cuina de paciència al pollastre de pagès, sobre la seva gran distinció com a plat festiu i analitza les diferents preparacions que ell més valorava: l'autèntic ast, rostit a la cassola, com a platillo i amb arròs. També Vázquez Montalbán (2004, *L'art del menjar a Catalunya*) va explicar amb fina ironia la diferència entre el pollastre de granja i l'heroic gratapaller. Fàbregas (1998) conclou que l'ampli ventall

existent en l'oferta comercial de canals i carns de pollastres i en la informació al consumidor mostra una gradació en les característiques organolèptiques, des dels *broilers* de granja fins als pollastres de pagès autèntics, que dificulta la percepció de la qualitat per part del consumidor en l'opció de compra.

Pel que fa als llibres actuals de cuina comarcal, en el I *Quadern de Cuina Anoro i La Cuina a Sils* (1999) expliquen que el pollastre, en la majoria de casos criat a casa de la cuinera, ha estat el producte més presentat en el 5è Sopar Gastronòmic Local de Sils. En l'apartat dels rostits, el cuinat de festa per tradició, el pollastre sol o combinat amb altres carns (conill, costelló, botifarres o un combinat de totes, si és rostit de pagès) és el principal protagonista. En aquest i en els altres llibres sobre les cuineres de Sils (Anoro, 2002; Anoro i *La Cuina de Sils*, 1998; Anoro i *La Cuina a Sils*, 2000) i deixant de banda l'altre aviram i el conill, les receptes amb pollastre són molt variades pel que fa a l'origen dels altres ingredients afegits: escamarlans, bolets, naps, carxofes, pèsols, salsafís, samfaina, farcелlets de col, ceba i tomàquet, prunes i pinyons. El pollastre farcit és una altra presentació molt tradicional de Nadal. Anoro i *La Cuina de Sils* (2002) també analitzen els deu anys de feina de *La cuina a Sils* amb 1.055 cassoles cuinades. El producte més emprat en els cuinats elaborats ha estat el pollastre i també el conill. Els productes d'acompanyament més utilitzats són les verdures, principalment salsafís i pèsols, i també els bolets. De les 294 receptes publicades, les més nombroses són també les de pollastre i de conill.

Pel que sembla, doncs, la cuina tradicional del pollastre, a banda potser de l'ús del llard, ara més restringit, segons les fonts orals d'Anoro i *La Cuina a Sils*, ha canviat menys que no pas el seu maneig.

A la nostra comarca

CAN MAGÍ (OUS DE PAGÈS QUIM DE CAN MAGÍ)

Can Magí és un mas del terme de Vidreres on encara fan de pagès. La finca disposa de 30 hectàrees de camps de conreu i d'una explotació avícola de producció d'ous de pagès. L'any 2004, gràcies a una subvenció, van plegar de fer llet de vaca. En Quim volia seguir treballant a la finca i van demanar a una economista un estudi de viabilitat de l'activitat que tenien pensada. Finalment van encarar el futur a partir de la producció d'ous de pagès. Possiblement van trobar una veta de mercat, que hores d'ara està cobert principalment pels ous de gallines *camperes* i també pels de producció ecològica. L'amo, en Quim (mòbil 666 435 371, CANMAGIPAGES@terra.es), fa la feina al camp i té cura de l'alimentació i de la neteja, i la mestressa, la Maria Àngels, s'ocupa de la recollida d'ous i de la comercialització.

El galliner on dormen i ponen les gallines es l'antiga nau on tenien 25 vaques de llet. L'interior és molt ampli i disposa de nius de fusta elevats per pondre i



estructures triangulars mòbils amb ajocadors de fusta on dormen les aus, preferentment a dalt de tot. A l'estiu el cicle de llum diari és natural, però a l'hivern, a l'interior de la nau hi ha d'haver un mínim de 16 hores de llum diàries, solar i elèctrica (fluorescents). A l'interior i a l'exterior de la nau hi ha repartits menjadores i abeuradors suficients. A la part inferior de la paret de la nau hi ha les sortides als parcs exteriors que envolten aquest local. Les gallines passen la major part del dia en aquests parcs: hi graten la terra i piquen, s'asselellen i hi pasturen vigilades pels seus galls. Hi ha zones de parcs d'accés continu i d'altres de discontinu rotatori, on es planta i creix userda i barreja d'herba de prat i hi pasturen les gallines. Propers a la nau però repartits pels parcs, hi ha instal·lats elements de protecció contra el sol i la pluja, on pot refugiar-se l'aviram.

Varen començar comprant gallines de races autòctones catalanes com la Penedesenca (Vilafranquina negra) i Empordanesa (blanca i rossa), que donen ous de color de closca roig intens. Actualment, la reposició anual de nous exemplars (20% dels efectius) es realitza amb ponedores comercials semipesants rosses i franceses rústegues negres, de 16 setmanes de vida, que ja arriben vacunades i que comencen a pondre a les 20 setmanes. Les polles de reposició són identificades amb anelles d'un mateix color cada any, diferent dels anteriors. Antigament, els avis tallaven una unglà diferent cada any per saber de quin any eren nascudes. Tenen un total de 1900 gallines amb un mascle per cada 25 gallines, ja que per millorar el seu benestar les gallines han d'estar amb gall. La vida útil d'aquestes gallines és de 4-5 anys i al final es venen barates per a carn, a l'escorxador. Tenen encara unes quantes periques de l'antic galliner, però diuen que els agrada més covar a fora i recorden que les gallines de pagès d'abans feien més de 3 kg PV cadascuna. No tenen problemes sanitaris de malalties a l'aviram i tampoc altres baixes, per rapinyaires o altres plagues, ja que no es troben a prop del bosc.

La feina diària se la reparteixen entre tots dos. Ell s'encarrega cada matí de netejar els nius i posar palla neta (la bruta es llença a terra on es barreja amb la gallinassa), de posar menjar, de conrear els camps i de moldre els cereals. Ella s'ocupa de recollir els ous, classificar-los, envasar-los, preparar les comandes i realitzar el transport als llocs de venda. L'alimentació principal és a base de cereals (blat de moro > 50%, ordi, civada i blat) de collita pròpia, dels conreus dels voltants de la masia. Cada any aquests cereals s'emmagatzemen a la casa i, segons les necessitats, se'n va fent la mòlta a la pròpia explotació amb un molí elèctric. L'alimentació de grana es complementa amb userda dallada i amb pastura també d'userda i d'herba de prat, a lliure disposició, que les gallines tallen amb el bec i que tarden a consumir uns trenta dies. Si n'hi ha moltes al parc, no la deixen tornar a brotar. També mengen restes de l'hort i del menjar de casa. Abans, quan es feia perolada, a l'hivern se'ls en donava molta més perquè amb les glaçades no es despongessin. Les gallines són alimentades tres cops al dia, mirant que s'acabin el que tenen, abans de posar-los-en més. Cada any tira als parcs del galliner, tres o quatre remolcs de sorra, que les gallines mengen per incorporar-la al pedrer i poder trencar la grana i fer una bona closca a l'ou. Els coloms propis o



forans s'han de controlar, ja que són una veritable plaga que consumeix el menjar destinat a les gallines.

Cadascuna d'aquestes gallines produeix de mitjana cinc ous la setmana. En Quim i la Maria Àngels asseguren que noten molt els canvis de temps. L'últim ensurt va ser la darrera nevada d'aquest any, que va suposar una davallada important de la posta d'ous. Encara que amb l'entrada de la reposició a la primavera es mira de minimitzar la davallada de posta a la tardor i l'hivern, la corba de posta disminueix en aquests mesos i es revifa pel gener amb l'increment d'hores de llum fins al juny, mes en què amb la calor, disminueix un altre cop.

Per afavorir la neteja dels ous i evitar que es trenquin i els piquin, els ous es recullen tres cops al dia: abans de dinar, cap a les quatre i al vespre, encara que la posta més important és la del matí. Si es detecta una gallina que es posa lloca (cosa que fa que acabi la seva posta) i comença a covar els ous i s'estufa quan els vas a treure, es tanca 4-5 dies en dejú i així es despon. També es pot mullar en una galleda amb aigua.

Els ous es venen en una presentació única, una caixa de cartró de disseny espectacular amb doble etiqueta-precinte (superior i inferior) per mitja dotzena d'ous. L'etiqueta superior indica la marca comercial *Ous de Pagès Quim de Can Magí* i l'adreça. L'etiqueta inferior ofereix informació sobre el tipus de producte (6 ous frescos), les condicions de conservació (refrigeració), la mida dels ous (grans de categoria L, 63 a 73 grams, o de categoria M, 53 a 63 grams), la forma de cria (1-gallines en llibertat/parcs/camperes), les matèries primeres de la alimentació (cereals de producció pròpia: blat de moro, ordi, civada, pastura d'usarda i picoteig de sorra), els números de registre sanitari, el número de lot de producció i la data de consum preferent. Cada ou és marcat amb un codi numèric (1ES17213-9774) que indica: la forma de cria de les gallines (1), la identificació, respectivament, de l'estat membre (ES), la província (17), el municipi (213) i l'explotació (9774).

Els seus clients són carnisseries, botigues d'alimentació i restaurants de la comarca i també queviures *delicatessen* de Girona. Aquests establiments reben els ous tres cops per setmana (dimarts, dimecres i divendres), l'endemà de la posta, cosa que n'assegura la frescor. Al comerç minorista se'n poden trobar a partir de 2 euros/mitja dotzena. Els ous de granja al detall valen 1,8 euros/ dotzena. Els consumidors valoren que són ous de pagès i, especialment, el color de la closca i del rovell i el seu gust accentuat.

La mare d'en Quim recorda quan encara hi havia les polleres perquè les lloques covessin i per guardar els polls, i una de les unitats utilitzades per a la venda d'ous, el *compte d'ous* (20 dotzenes). Les especialitats culinàries de la mestressa per als dinars festius són el pollastre de 2.3 kg de pes canal (PC) rostit, amb escamarlans o amb salsafins. Els pollastres d'1.5 kg PC a la brasa són també una delícia. Els pollastres comprats a l'agost i al setembre seran més fets (3 kg PC) i es mataran per Nadal.



LA SENYORA X (en cursiva el lèxic específic recollit)

La senyora X és mestressa de casa jubilada, de Sils. La seva família havia estat masovera a pagès i ella encara té cura d'un galliner, per a consum propi i per vendre ous i algun pollastre i conill, a la casa del poble on viu.

A pagès, el tipus de gallina antiga eren les *celianes* en blanc/groc i negre, les rosses i les negres. Eren grosses (2.5-3 kg de pes viu, fins i tot 4 kg) i tenien cresta doble amb clavell. Feien ous grossos, a vegades de dos rovells. Els galls eren vermells amb cua negra i recargolada (coloració salvatge, se'n diu) i cresta gran. La reposició anual de gallines era del 25%.

Com a instal·lacions, normalment hi havia una cort que era galliner, però moltes vegades les gallines no tenien un lloc específic per dormir. A casa d'ella, les gallines dormien dalt d'un freixe de la *parada* (tros de terra de conreu). Però la guilla se n'enduia una cada nit, perquè les enlluernava amb el ulls i les gallines saltaven a terra. També les atacava la miloca i l'esperver i als pollets se'ls menjaven les garses. Les mosteles els xuclaven la sang i mataben 3-4 pollastres cada nit.

Així doncs, allà on ponien es posava palla de blat o civada mòlta per a les lloques i les gallines. L'aigua es posava en cassoles velles. El menjar es tirava a terra. Es donava menjar 1 o 2 cops al dia cridant "tites, tites", normalment a la tarda (16-19 hores), quan anaven a jóc, amb la idea que anessin a dormir tipes perquè l'endemà ponguessin força. A banda de l'herba de la parada, es tiraven a terra fulles de nap, col, remolatxa, enciam, bledes i altres vegetals i blat de moro sencer, perquè fessin ous amb força color de closca i rovell. El blat i la civada feien pondre molt. Als pollets se'ls donava *escaió* (blat de moro trencat).

Les cases grans tenien 100 gallines. Normalment es tenien unes 80 gallines, 2 galls, 1 gall jove de recria, que era el millor dels 30 que s'havien engreixat durant l'any i 2 o 3 periques o *quiques*. A cada casa hi havia la cambra de les lloques, un lloc fosc, tranquil i amb la porta tancada, amb 5-6 o 10-12 lloques que covaven en caixes i cistells, 18 ous cadascuna. S'ha d'adequar la mida de la gallina al nombre d'ous, perquè per excés no surtin el ous pels costats de l'animal. S'han de posar a covar amb la lloca, els ous postos de 2-3 dies enrera i que no siguin trencats ni bruts. Cada dia se les treia 10 minuts perquè mengessin, beguessin i caguessin. Si embrutaven de femtes els ous o la *niera*, no en sortia cap de poll. Les lloques s'*estufen* per protegir els ous que coven. Els pollets petits es posaven amb la lloca en una pollera una setmana perquè no es mullessin. Les lloques es preparaven al març-abril-maig fins al setembre. Aquests ous, segons el mes de naixement, donaran principalment les polles que pondran a la tardor, l'hivern i l'any vinent, atès que les polles tardaven 6 mesos a començar a pondre. En el cas de les periques, se'ls posaven 9-10 ous d'elles mateixes.

La posta s'iniciava a primers d'any ("Al gener, ous al galliner"). Hi havia una gran producció d'ous i venda, de Sant Josep a Pasqua. Minvava a l'estiu i reprenia al setembre fins al novembre. Els polls es feien bé fins al juny ("Poll de juliol, el cap o el cul els dol"). Les gallines mudaven cap al desembre. Quan la gallina

estava *desvestida*, aleshores no podia (“es veien *conilles*, *esconillades*”). Els pollets agafaven *guixes* (coccidiosi); tenien el cul brut de femtes, es desvestien i morien. També els arriben a matar els polls que surten a la nit i els xuclen la sang. Com a alimentació i remei tradicionals, respectivament, a les lloques els donaven xuca de pa amb vi perquè aguantessin tot el temps de covar i si *s’enguiaraven*, els donaven oli del setrill.

Les cases que tenien periques era per covar els ous d’oca; tenir-les en un mateix galliner no interessava, ja que es creuaven les gallines amb els pericos i les periques amb els galls i es barrejaven els ous i la raça. Moltes vegades, les periques covaven a bosc i tornaven amb una dotzena de pollets. Dels nens feréstecs es deia que eren com pollets bosquetans.

Temps enrera, hi havia dones especialitzades a sanar els pollastres per fer-ne capons de Nadal. Se sanaven a l’agost-setembre, a 2-3 mesos d’edat. L’operació comportava un 25% de mortalitat. Els capons es venien per Nadal amb 5-6 kg de pes viu.

La gallinassa es treia cada mes en un cossi de terrissa negra. Es barrejava amb aigua i es deixava en remull 2-3 dies, que fos líquida i amb la regadora de zinc es regava un de cada tres forats de l’hort. Les femtes de la comuna també s’aprofitaven per l’hort.

Des d’abans del 1970 no es fa mercat a Sils de pollastre viu. Aleshores, a les cases, no es menjaven ous i els que sobraven de les lloques es venien. Tothom portava a mercat els ous sobrats en cistells de palla. Al mercat de Sils hi havien cinc o set pollers amb unes estimes d’ous de mig metro d’alçada. Els pagesos arribaven amb tartana a les cinc del matí amb gàbies de fusta amb polls i cistells d’ous. Els ous es venien per dotzenes i per grosses (12 dotzenes). En aquell temps, els ous de qualsevol mida valien igual i, com ara, eren més preuats els de color pujat. Es venia al mercat principalment ous i pollastres. També gallines, que tenien bon preu a l’hivern, i que s’hi duïen a 2-3 anys de vida, lligades de dues en dues, i també conills. Es podien comprar uns llibres que donaven el preu total de les quantitats d’ous venudes per no haver de fer la multiplicació, perquè hi havia gent que no sabia les quatre regles. En aquell temps i fins fa quinze anys, en Valls (ara Bonconill) de Santa Coloma de Farners, ja passava per les cases i comprava conills i pollastres, que transportava en caixes de fusta dalt d’un camió. Als anys 80, Gallina Blanca Purina recollia conills que matava en Callís. En el pòster sobre cistelleria popular catalana de la Associació Catalana de Cistellers (1996), apareixen dibuixats els cistells d’aviram (amb obertura de filat) i dels ous, l’ouera, la pollera (amb obertura de filat) i la conillera (amb obertura de vímet).

La senyora X recorda que l’any 1952 hi va haver una pesta respiratòria dels pollastres i el 1955 un brot de mixomatosi en els conills. Pel que fa a les creences i les tradicions, la gallina que cantava com un gall es considerava que portava desgràcia i es matava. Pel Salpàs es donava al capellà, com a mostra d’agraïment per la benedicció, mitja dotzena d’ous. Cap als anys 50, a Vallcanera encara es feia la capta de la guilla i es posaven fulles de balca a les portes perquè no entressin



les bruixes. Per la Festa Major es gastava un xai. Pel dinar del batre es comprava una oca al mercat de Girona i s'enguiarava amb faves remullades fins a dalt. En les diades de festa se servia com a dinar arròs, *platillo* i rostit. Aleshores deien que el brou de lloca no es podia donar a les parteres, perquè els feia agradar el vi (“s’emborratxaven”).

Actualment, la senyora X té 3 galliners de 1.5 x 2 x 2 m amb deu gallines semipesants rosses (amb el bec tallat) a cadascun i dos galls *pericos*. Per fora, també corre alguna gallina i periques amb *perico*. A cada galliner hi ha menjadores, abeuradors, *nieres*, ajocadors, una cassola vella amb sorra perquè en mengin i un parell de forats a terra perquè se sorregin. Treu els ous de les nieres dos cops al dia o un cop, a les 18 hores. Mai no ha fet servir covadores elèctriques. Per descobrir les gallines, segueix el mateix sistema tradicional: mullar-les i tancar-les a part. Cal vigilar les gallines que piquen els ous i se’ls mengen. Es detecten en portar el bec brut. Se’ls ha de tallar el bec o s’han de matar. Comenta que ara les gallines fan els ous més grossos, però que no fan un ou cada dia: 7 gallines fan 5 ous cada dia. Com a ou de més qualitat (denominació “gallines al terra”), els ven a 3 euros/dotzena. Als minoristes, l’ou de “gallina en gàbia” es troba a uns 2 euros/dotzena. De vegades, els ous presenten defectes de qualitat. Si una gallina pon *ous (a)folllats* (sense clova) indica que es posarà malalta. Si són *esclovaprimis* o *esclovatous*, la clova es tan prima que quan es toca es trenca. Per l’alimentació fa servir pinso comercial i grana (blat de moro, ordi, blat) i molta *verdor* (restes d’enciam, escarola, etc.). Ara els dóna també petxines capolades, que posa a part de la grana i que les gallines mengen per fer la clova més resistent. Un cop per setmana cou en una perola remolatxa, fulles de col, patates petites, netegies de pomes, etc. i ho aixafa barrejant-t’ho amb quartes; és la *perolada*, que és el que els agrada més.

La senyora X també sap matar pollastres. El dia abans, però, s’han de deixar en dejú. Es degollen i s’escalden en aigua calenta que no bulli, a 55-60°C (abans que arrenqui el bull, en 5 litres d’aigua, s’afegeix un petricó -0,25 l- d’aigua freda). Per comprovar que surten bé les plomes, es prova que marxen bé les del cap.

La senyora X, com totes les mestresses de Sils, és una gran cuinera. El *platillo* de pollastre amb pinetells i rovellons o amb *salsafins*, el conill amb albergínies i els rostits són les seves especialitats. Coincideix amb Vila (2000) en què el *platillo* és, en els seus orígens, un plat d’aprofitament de restes d’aviram (coll, ales, carcanada), tal com el prepara ella. Afegeix que a pagès, les gallines velles sempre s’han aprofitat pel caldo (“Gallina vella fa bon caldo”), per guisar o es venien a mercat.

HOSTAL DE L'ARRUPIT

L’Hostal de l’Arrupit és un mas, probablement d’origen medieval (Borrell et al., 2005), del veïnat de la Riera de Riudarenes. Era un dels hostals del Camí ral que donaven servei de menjar, molts dels quals encara ho fan a l’època contem-



porània (Anoro et al., 1994). De situació estratègica, també oferia lloc per dormir, aixopluc, intendència, correus i servei de postes (Borrell, 2000). L'any 1536 va hostatjar l'emperador Carles V en el seu pas pel camí ral i va ser punt de parada important als segles XVI, XVII i XVIII (Borrell et al., 2005). Avui ja no se sent a dir "A l'hostal de l'Arrupit, ben pagat i mal servit". El desemparat hostal descrit a *L'encís d'una marrada* (Bertrana) ja no dona aquest servei; és un habitatge d'ús particular.

Des de la fi de la Guerra civil fins a l'any 1970 va ser un mas en règim de masoveria, amb vaques, porcs, galliner, conreus, bosc i camps d'arbres, menada per la família de Francisco Carreras Tura, fill de Sant Feliu de Buixalleu. El tracte era al terç, dos terços per al masover i un terç per a l'amo. Van haver de plegar de fer de pagès quan es va passar d'una economia de subsistència a una de consum. El bosc era aleshores una gran pineda d'immensos pins pinyers de 80 anys.

El fill petit, en Quim, encara recorda que tenien 14 vaques de carn del país, esquellades i de tots colors, que pasturaven pels camps d'arbres de la riera i anaven a beure a la bassa. Les engegava tot sol en Tarzan, un gos d'atura negre i pelut, molt llest. Tenien també un toro bo i la gent portava les seves vaques a la casa per fer-les muntar, en un box de fusta al costat del porxo. Un dels toros va fer 513 kg de pes canal quan es va portar a matar. Cada any, per l'abril, es compraven 2 xais que s'engegaven cada dia amb les vaques i que es mataven per la festa major i per altres celebracions. A l'època de la producció lletera, van canviar de raça i van posar frisones. També tenien un cavall capat per les feines del camp, però no bous.

Sota la pallissa, tenien 4 corts amb una truja i les cries i l'engreix corresponent. La truja la portaven a muntar a Can Garriga de Maçanet. Cada any engreixaven 1-2 porcs pel consum de la casa. Es mataven pel gener-febrer, a 12 mesos d'edat i feien 150 kg en canal. Se n'assecaven els pernills, les espatlles eren per fer llonganisses, botifarres i bufes i el costelló es guardava fregit en llard per al brou.

Al porxo hi tenien el carro, la màquina de segar i alguna bala. Davant de la casa hi havien 12 palls, 2 de palla i 10 de fenc d'herba. El camp de l'Hort, a l'altre costat de la riera, era el camp més bo de la casa, ja que es podia regar. Fins a primers de juny, del rec del Molí de l'Arrupit. L'any 1948 es fa el pou d'aquest camp, que permetia regar al pic de l'estiu. Aquest pou, al costat d'un gran freixe, es va reomplir i es va perdre, quan es va treure la sorra d'aquest camp. Hi plantaven patates i mongetes seques pel consum propi i per vendre i verd per menjar dels animals a l'estiu (blat de moro, userda). Els camps d'arbres replantats se sembraven els tres primers anys, mentre no feien ombra. El primer any de blat de moro per grana (*Zea mays*), el segon de farratge pels animals (userda -*Medicago sativa*-, fenc -*Trifolium incarnatum*- o naps -*Brassica napus*-) i el tercer de ray-grass (*Lolium*). Els camps de conreu es treballaven de forma bianual: el primer any cereal (blat per al pa -*Triticum durum*- o ordi -*Hordeum vulgare*- i civada -*Avena sativa*- per als animals) i el segon farratge (herba o blat de moret). La riera s'assecava cada any, de mitjans de juliol a mitjans d'agost. Aleshores, calia pouar aigua del pou



vell per abeurar els animals. Al costat d'aquest pou, hi tenien un petit hort. En el medi ambient, l'impacte socio-ecològic més important que ha patit de forma irreversible la comarca, l'extracció generalitzada d'àrids a les rieres a partir de 1960, va provocar el descens del nivell freàtic general i el pou vell quedava sec a l'estiu. L'any 1964 es va haver de fer el pou nou al nivell de la riera. Actualment aquest pou vell no té gota d'aigua.

A l'hivern, tres o quatre pastors de muntanya tancaven les seves ramades als corrals de Can Piferrer de Maçanet, de Can Dieta de Sils i de Mas Vern de Riudarenes. En aquell temps, la gent anava de cacera tot l'any, per mirar de ficar algun conill a la cassola. Per això no hi havia cap problema amb els rapinyaires ni les guineus, ja que estaven controlats. De senglars tampoc no se'n veia cap, ja que era un animal de muntanya que només baixava per les grans nevades.

Per accedir al galliner s'havia de passar pel passadís de les corts dels porcs. El local tenia 2.4x2.3x2.2 m. amb nius fets d'obra i barres de fusta. Allí mateix covaven també les lloques. Hi havia una finestra, però la única sortida a l'exterior era un forat arran de terra. Tenien unes 100 gallines i 2-3 galls, de color roig i negre, que corrien per darrera el mas, tancats per un filat. Les gallines eren grosses, de 3 kg en viu. Els 40 ànecs xerraires i les 15 oques de 6-7 kg, en canvi, estaven lliberts de dia i es tancaven al vespre. Cada dia baixaven a la bassa del rec que desguassava el sot de Montcorb i el camp dels Verns, les oques a pasturar i els ànecs a menjar cargols, carbaçudes i peixets. El mercat on anava la seva mare era el de Sils i el de Tordera. Però aleshores el més important de la comarca era el de Santa Coloma de Farners.

El mas és un edifici de dues plantes i vessant a façana (Borrel et al., 2005), d'estructura similar però més senzilla que l'Hostal Nou de Riudellots de la Selva. Està situat en el *manso* del mateix nom, una finca forestal d'un 70 Ha, principalment de bosc i amb alguna pollancreda i plataneda al voltant de les rieres de Santa Coloma i de l'Esparra i de la Sèquia de Sils. Tot el bosc i les platanedes dels camps de les rieres es van cremar l'estiu del 1970, en un dels primers focs de grans dimensions de Catalunya.

L'any 2001 la propietat va presentar a l'ajuntament el projecte d'activitat de "Implantació d'una ramaderia extensiva". Des d'aleshores, té llibre d'explotació ramadera i registres d'explotació per a boví i porcí, del DARP. Actualment, la capacitat per a boví, porcí i equí no s'utilitza. L'objectiu d'aquesta explotació és proveir d'ous i de carn a tota la família, especialment per a festius, celebracions i dinars amb amics. Al mas hi ha una parella de gossos mastins que vigilen la casa i els animals, una gata manyaga i dues gates feréstegues pels volts de la casa.

D'un escamot de 20 ovelles, actualment hi ha dos caps d'oví pasturant la devesa al voltant de la casa i un galliner situat en un antic camp d'userda, en un baixant cap a la riera, a prop d'on era l'antiga bassa que va ser reomplerta de terra. En el galliner hi ha 10 gallines i 2 periques, 2 galls, 10 polls i també ànecs muts i de bosc i oques. Algun any també han tingut pintades, galls dindi blancs, grisos i negres i coloms. Els rapinyaires han mort sempre tots els coloms.



El galliner és un recinte tancat amb malla de simple torsió, que disposa de caseta-dormitori d'obra, bassa de terra i 12 fruiters petits, elements situats en un parc de 800 m² amb terra, sorra, dos plàtans, dos suros, plantes i herba. Ha estat dissenyat, dintre de les seves limitacions, amb una certa intenció de permacultura (Mollison, 1991). A l'estiu i en èpoques de sequera, el parc es rega cada setmana, per mantenir els fruiters i la cobertura vegetal de protecció, perquè creixi l'herba i per assegurar la presència d'insectes i cargols. No hi ha femer, perquè no cal. A l'hivern es treuen els fems que es posen als fruiters.

La caseta-dormitori té 3x5x3 m. A l'interior, sota el sostre, hi ha ajocadors que són branques d'alzina i també una estructura de nius de fusta (un antic colomar), de plàstic (caixes de fruita), un mòdul amb tres nius d'acer galvanitzat i una antiga bateria metàl·lica d'engreix de pollastres que no es fa servir. Al terra i als nius hi ha palla. Les menjadores són galvanitzades i són a l'exterior, però sota cobert i penjades. L'alçada de col·locació ha d'ésser l'adequada perquè puguin menjar els pollets d'una setmana. Els abeuradors per aviram són de plàstic, però també n'hi ha alguns per a bestiar de ferro galvanitzat, ja que anys enrera s'havia tancat algun xai al galliner. Durant l'hivern, les glaçades poden congelar l'aigua i fer malbé els abeuradors, que s'han de vigilar, però si fa sol, al migdia ja raja una mica d'aigua. En aquest temps, això no representa cap problema, perquè poden aprofitar l'aigua que desglança o poden menjar herba si n'hi ha.

La base genètica del galliner està basada en un antic nucli millorat de raça Catalana del Prat lleonada i aperdiuada. Els animals de reposició són adquirits al mercat de Tordera o són la cria pròpia del galliner que no es sacrifica per a consum. Si són de compra, cal comprar un mínim de 5-6 animals perquè s'agermanin entre ells i facin un escamot. Actualment hi ha alguna gallina negra d'estirp francesa i 2 galls de raça Prat, un dels quals amb cresta en clavell. Els galls per vida és millor que siguin nascuts al galliner. No obstant això, es pot deixar també per cria algun dels millors pollastres que s'han engraiat, si es comprova el seu instint genèsic, per millorar l'índex de creixement i la conformació de la canal dels futurs pollastres.

El sistema d'explotació que se segueix és semiextensiu, amb intervenció personal mínima. No hi ha control de la llum ni de la temperatura. Per motius laborals, el maneig es limita a dos dies a la setmana, quan es dona aliment, es recullen els ous, s'arreglen els nius i es fa un control general. Aquesta dedicació és insuficient a l'estiu, quan cal treure els ous cada dia, per tal de millorar la seva frescor. Les gallines i les periques lloques crien alguna covada de pollets durant l'any. Els pericos mascles són molt valents i de vegades són morts pels altres galls més grossos. Les polles nascudes al galliner es deixen per vida. Comencen a pondre a la tardor i seran les que pondran més l'any següent.

El règim alimentari és racionat i depèn de la presència d'animals joves o no. Es dona ordi o blat, ja que el pinso comercial, normalment porta soja i blat de moro transgènics (OGM). No obstant això, si hi ha pollets petits, es dona 1 sac de 25 kg de pinso comercial per polls, per arrencar-los i/o pinso per ponedores,



d'un molí de Riudarenes. D'un forn de pa, es dona cada setmana 1-2 sacs de pa sec, que serveix de menjar de reserva per quan s'acaba el pinso, ja que s'asseca i no es fa malbé. Excepte els ossos que van per als gossos, també es donen les sobres de la preparació del menjar i les restes dels plats de taula, que són el que més els agrada. A l'hivern, l'alimentació ha de ser més grassa perquè tenen més necessitats energètiques. Si la quantitat i/o la qualitat de l'alimentació és insuficient, les gallines mostren un plomatge pobre i deslluït.

La producció d'ous és variable segons l'època de l'any. A la primavera arriba a les 2 dotzenes la setmana, però s'han de descomptar els ous que es queden per covar les lloques. Els ous es recullen a la tarda. Són de tots colors i de totes les mides.

Si s'analitza la producció d'aviram per a carn, sense tenir en compte el producte final obtingut, és més fàcil fer-ho mitjançant l'engreix d'ànecs que de pollastres. Els ànecs són molt més vividors, resisteixen més les malalties i si tenen aigua embassada hi potinegen i mengen. Els polls, per créixer ràpid i bé, volen gra i/o pinso a dojo. Per tal d'assegurar els pollastres de Nadal, pel maig-juny es compra una dotzena de polls, que es mataran a final de novembre o primers de desembre i es congelaran per tenir-los a punt per coure i per regalar. L'engabiament dels animals per sacrifici s'ha de fer a la nit, quan els animals estan ajocats. Els animals es sacrifiquen a la casa o són portats a una senyora amb experiència per què ho faci. Per aprofitar la recollida i el viatge es porten en lots de 3-4 animals. A la casa els agraden els pollastres fets, de 3-4 kg en canal. A pagès, els arcons congeladors són un equipament domèstic imprescindible actualment, ja que permeten d'emmagatzemar els excedents que sempre es produeixen estacionalment.

Encara que no es fa servir cap medicament veterinari, les baixes per malalties són molt puntuals; alguna mort per coccidiosi en pollets. També es detecta algun fetge de gallina o de pollastre amb lesions de coccidiosi, que no s'aprofiten per consum humà. Des de l'inici de l'activitat, el problema que ha generat el nombre de baixes més important, ha estat la predació de rapinyaires principalment, i de visons, especialment en pollets i polls. La finca forma part de la massa forestal que puja de marina fins al Pirineu i la seva situació específica, a tocar del bosc i de la riera, augmenta el risc de la presència dels predadors que habiten en aquests ecosistemes propers. Anys enrera, de vint polls comprats per engreixar per Nadal, en van arribar només dos per coure. La predació augmenta al juny i a l'estiu que és quan aquests ocells han criat i també quan les cries comencen a caçar. Evidentment, és més fàcil caçar un poll de galliner que un conill de bosc. Els senglars podrien suposar també un problema per al galliner, encara que és tancat, però els mastins els foragiten lluny dels voltants de la casa, cap a la part més bruta del bosc.

Per solucionar aquest greu problema, s'han assajat diversos mètodes preventius, entre els quals l'enlairament d'un gran duc de plàstic penjat d'un cordill, per espantar-los. La protecció amb xarxes no és viable, donada l'extensió del tancat i la dificultat de col·locació. Els mètodes ecològics són els que s'han mostrat més



efectius. S'ha fresat una pollancreda que separa el galliner de la riera, per evitar l'acostament dels visons. També s'han plantat fruiters en el tancat i es deixa créixer i es rega la vegetació natural dintre del galliner, perquè els animals tinguin protecció aèria i es puguin amagar i també perquè mengin verd. Actualment, com que s'han comprat polls petits, hi ha tancat permanentment un mastí dins del galliner. La presència del mastí dissuadeix l'atac dels rapinyaires i aquesta raça, sobretot si estan acostumats i són adults, conviuen perfectament amb l'aviram i amb qualsevol altre bestiar. A més a més, si un està fermat i l'altre no, no marxen de la casa. En l'alimentació del gos, s'ha d'ajustar la quantitat i vigilar el moment de donar-li, perquè altrament les gallines es menjarien les sobres de pinso que el gos deixés. El control dels gats feréstecs de la casa, que el gos no considera animals salvatges i no ataca, ha de ser efectiu per evitar que criïn i puguin suposar un problema afegit.

Pel que fa la cuina del mas, amics i familiars valoren molt les cassoles de pollastre amb bolets o amb samfaina, el *coq au vin* i l'ànec o l'oca amb peres, amb codony en temporada, a la taronja o amb el *chutney* de marca *Sharwood's*. Els ànecs de bosc de ració, a la brasa, són també espectaculars.

Conclusions

En les darreres dècades, amb el desenvolupament de la societat de consum i la progressiva desaparició de la pagesia catalana, aquesta antiga activitat econòmica ha quedat restringida bàsicament a l'engreix per autoconsum. La venda de productes en mercats setmanals és residual i comprèn aviram viu, per vida principalment, per engreix o per sacrifici i ous de consum. Els tres exemples presentats mostren poques diferències de maneig respecte al tradicional i cap característica diferencial en les formes de cuinar.

En l'àmbit local, els diferents sectors de la cadena agroalimentària estan interrelacionats econòmicament amb la coexistència de masos productius, de transformadors, d'elaboradors i de serveis (minoristes de venda d'aliments de proximitat, restauració i hostalatge). Els antics escorxadors municipals articulaven una xarxa local de masos ramaders proveïdors amb uns carnisers i obradors de cansaladeria que elaboraven una bona oferta de productes, basats en una excel·lent qualitat de la matèria primera animal. Des de l'entrada a la Comunitat Europea, diferents normatives de ramaderia i de sanitat han restringit, directa o indirectament, la viabilitat econòmica de masos, escorxadors municipals i minoristes. Actualment, molts d'aquests masos i escorxadors ja no existeixen i aquests minoristes es proveeixen d'altres escorxadors o de majoristes que ofereixen una qualitat més estandarditzada. No obstant això, els productes de pagès han estat i són la base de la cultura alimentària catalana i actualment són la reserva de qualitat de producte per a la cuina tradicional de Catalunya.



La intenció final d'aquest treball és incitar a la reflexió sobre les possibilitats futures de supervivència i desenvolupament dels masos de la comarca, que una interpretació flexible de la legislació actual pot suposar. Amb els nous reglaments alimentaris de la Unió Europea, els productes de qualitat diferenciada que s'obtenen a pagès, venuts en la relació directa productor-comprador poden ser, tal com és tradició a França i a partir d'ara novetat a Navarra, autonomia capdavantera que ha legislat sobre la venda directa de productes de l'explotació agroramadera, un recurs econòmic local de futur, que donarà viabilitat i complementarà les rendes de les famílies rurals i que ha d'ofertar les matèries primeres de la cuina tradicional que ofereixin els restauradors per atraure un turisme comarcal gastronòmic i d'hostalatge.

Agraïments: l'autor agraeix a Quim Massa, Maria Àngels Masnou, la senyora X i Quim Carreras, la seva saviesa i els seus records, i a Vicenç Allué i Blanch, bibliotecari, la bibliografia d'avicultura científica de lectura prèvia.

Paraules clau: galliner, maneig tradicional, producció animal, antropologia, carn, ous, gastronomia, Selva, Catalunya.

Referències

- ANORO, F., L. COSTA, N. FIGUERAS i J. LLINÀS (1994). *La cuina a Sils*. Sils: Ajuntament de Sils.
- ANORO, F. i LA CUINA DE SILS (1998). *Les nostres receptes de cuina*. Sils: Ajuntament de Sils.
- ANORO, F. i LA CUINA A SILS (1999). *Quaderns de cuina (I)*. Sils: Ajuntament de Sils.
- ANORO, F. i LA CUINA A SILS (2000). *Quaderns de cuina (II)*. Sils: Ajuntament de Sils.
- ANORO, F. i LA CUINA DE SILS (2002). *La cuina a Sils. Deu anys de gastronomia popular*. Sils: Ajuntament de Sils.
- ANORO, F. (2002). *Les cuïneres de Sils*. Barcelona: La Magrana.
- ASSOCIACIÓ CATALANA DE CISTELLAIRES (1996). *Cistelleria Popular Catalana (Pòster)*. Edicions de la lluna en un cove. Barcelona.
- BERTRANA, P. (1965). *Obres completes*. Barcelona: Editorial Selecta (Biblioteca Perenne, 20).
- BOE (2010). Real decreto 692/2010. BOE n. 135, 3.6.2010.
- BORRELL, M. (2000). *Riudarenes ahir, ara i sempre. 1 El segle XVIII*. Riudarenes: Ajuntament de Riudarenes.
- BORRELL M., N. FIGUERAS, J. LLINÀS, E. MALLORQUÍ, J. MERINO (2005). *Deu llegües de pols i roderes. El camí ral de Girona al Tordera*. Santa Coloma de Farners: Centre d'Estudis Selvatans.
- DOCE (2002). Reglament (CE) n° 178/2002. DOCE n° L 031 de 1.2.2002.
- DOCE (2004). Reglament (CE) n° 852/2004. DOCE n° L 226 de 25.6.2004.
- ENCICLOPÈDIA CATALANA (1994). *Diccionari de la llengua catalana*. Barcelona: Enciclopèdia Catalana.
- FÀBREGA, J. (1999). *Els quatre elements i les arrels del menjar: els oficis de la terra, el mar, el bosc i la muntanya a la regió de Girona*. Girona: Diputació de Girona.



- FÀBREGA, J. (2000). *La cultura del gust als Països Catalans*. Tarragona: El Mèdol.
- FÀBREGAS, X. (1998). “Problemática del sacrificio en la producción familiar de pollos de campo”, *II Jornadas Técnicas Progalter*. Barcelona: ExpoAviga-Fira de Barcelona.
- FÀBREGAS, X. (2001). “Sacrificio y comercialización de pollos diferenciados”, *Memorias Jornadas Profesionales de Puesta y carnes diferenciadas*. Arenys de Mar: REOSA.
- FÀBREGAS, X. (2004). *Bases normativas en la producción extensiva de pollos*. Madrid: Eurocarne, 132.
- FÀBREGAS I COMADRAN, X. i P. LLONCH I OBIOLS (2010). “La matanza del cerdo en Cataluña”, *VIII Congreso Internacional de Barcelona sobre la Dieta Mediterránea*. Barcelona: Fundación Dieta Mediterránea.
- FUGAROLAS I MASÓ, J. (2000). *Gaserans, anys 50: tal com érem. Vida, treball i tradicions d'un poble de pagès*. Sant Feliu de Buixalleu.
- FUGAROLAS I MASÓ, J. i J. VILÀ I CAMPS J. 2007. *Fogars de la Selva, temps ha*. Fogars de la Selva.
- GINESTA I SALICRÚ A. (2007). *Records d'un pagès i bosquerol de l'Alt Maresme*. Sant Iscle de Vallalta.
- INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA (2006). *Corpus de la Cuina Catalana*. Barcelona: Columna.
- LLOBET, S. (1990). *El medi i la vida al Montseny. Estudi geogràfic*. Granollers; Museu de Granollers - Agrupació Excursionista de Granollers.
- MOLLISON, B. (1991). *Introduction to Permaculture*. Tasmania (Australia): Tagari Publications.
- PONT, M. (2005). *Vocabulari del pagès*. Barcelona: Editorial Pòrtic (Arrels, 1).
- PLA, J. (1972). *El que hem menjat*. Barcelona: Destino.
- RANGIL, D. (2009). *Vògits, modolons i desfedors. Recull de cultura oral del Montnegre (II)*. Rangil Editor.
- ROIGÉ, X. i F. ESTRADA (2008). *El mas al Montseny: la memòria oral*. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació. Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional Catalana.
- ROVIRA I MONTELLS, J. M. (2008). *Masovers. Records de vides pageses*. Arbúcies: Ajuntament d'Arbúcies – Centre d'Estudis Selvatans.
- SALICRÚ PLANS, J. (1993). *Les feines del camp i del bosc a Vallgorguina anys 1910-1970*. Vallgorguina: Associació Cultural Vallgorguina.
- SERRA I FEU, R. (1997). *Comarques i subcomarques de Catalunya. La Selva*. Vol. 6.5. Molle-russa: Agrupació Catalana Colldejou de Promoció Excursionista.
- VÁZQUEZ MONTALBÁN, M. (2004). *L'art del menjar a Catalunya. El llibre roig de la identitat gastronòmica catalana*. Barcelona: Edicions 62.
- VENTURA, J. (2006). *Darrera de la boira hi ha cirerers florits. L'imatge del passat de Riells i Viabrea*. Riells i Viabrea: Ajuntament de Riells i Viabrea.
- VILA I MEDINYÀ, J. M. (2000). *Les litúrgies del menjar a les terres gironines*. Girona: Diputació de Girona.
- TALLER D'HISTÒRIA DE MAÇANET DE LA SELVA (1988). *El nostre poble de pagès*. Maçanet de la Selva: Taller d'Història de Maçanet de la Selva.
- TERMCAT (2002). *Diccionari de Veterinària i Ramaderia*. Barcelona: Enciclopèdia Catalana.

